

SUPPENWÜRZE

Gemüse zu gleichen Teilen klein schneiden oder Randstücke, Reste und Schalen verwenden:

zB. Karotten, gelbe Rüben, Knollen- oder Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Champignons. Dazu Petersilie, Maggikraut und Selleriegrün zupfen.

Auf einem Backblech verteilt im Ofen bei 80 Grad Umluft etwa einen halben Tag oder über Nacht gut durchtrocknen. Ofentür mit Kochlöffel einen Spalt offen lassen.

Getrocknetes Gemüse im Mörser, einer Küchenmaschine oder Kaffeemühle gut zerkleinern und in Gläser füllen.